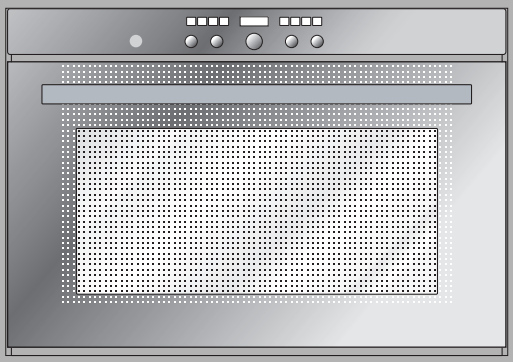
FORS®
LIEBHERR

Cuiseur à vapeur

FST-S



Mode d’emploi

Chère cliente, cher client FORS
Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits.
Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.
Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les instructions importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

- ▶ Indication d'étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.
  - – Indication pour la réaction de l'appareil à l'étape de travail que vous avez réalisée.
- ■ Indication pour une énumération.

Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

Type	N° de modèle	Système de mesure
FST-S	696	55
FST-S	698	60

En cas de divergences d'un modèle à l'autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte.
© FORS AG/SA, CH-2557 Studen, 2008

Table des matières

Consignes de sécurité **5**
Avant la première mise en service 5
Utilisation conforme à l'usage prévu 6
Si vous avez des enfants 6
Utilisation 7

Description de l'appareil **9**
Structure 9
Eléments de commande et d'affichage 10
Première mise en service 11
Généralités sur l'utilisation 11

Réglages utilisateur **12**
Sécurité enfants 13
Affichage de l'heure 14
Dureté de l'eau 15

Cuire **16**
Modes de fonctionnement 16
Exemple de réglage 17
Enclencher 18
Déclencher 18
Utilisation optimale 19

Fonctions de l'horloge **21**
Régler et modifier l'heure 21
Minuterie 22
Durée de fonctionnement 23
Démarrage différé 25

Conseils de réglage **27**
Cuire à la vapeur 27
Régénérer 31

Nettoyage et entretien **32**
Nettoyage extérieur 32
Nettoyage de l'espace de cuisson 33
Remplacer le filtre à eau 35
Détartrage 36
Joint de la porte 40

Comment éliminer des dérangements soi-même **41**
Que faire lorsque 41
A la suite d'une coupure de courant 46

Trucs et astuces **47**

Accessoires et pièces de rechange **48**

Caractéristiques techniques **50**

Elimination **51**

Notes **52**

Index **53**

Service de réparation **55**

Brèves instructions **56**

Consignes de sécurité

L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Conformément aux exigences de la norme CEI 60335-1:

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être monté et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien qualifié.
- Eliminez les emballages conformément aux prescriptions locales.
- Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez prendre connaissance des remarques du chapitre 'Première mise en service'.
- Procédez aux réglages utilisateur souhaités.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments d'un foyer. En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer ou humidifier une pièce.
- L'appareil ne doit être installé et utilisé qu'en présence d'une température ambiante située entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle peut geler dans les pompes et endommager celles-ci. Contacter notre service après-vente si ce risque est présent.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre 'Service après-vente'. En cas de besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers. Le nouveau propriétaire pourra ainsi prendre connaissance des informations concernant le bon usage de l'appareil et des conseils correspondants.

Si vous avez des enfants

- Les emballages (p.ex. films plastiques, polystyrène) peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement! Tenez les emballages hors de portée des enfants.
- L'appareil est conçu pour être utilisé par des adultes qui ont pris connaissance de ce mode d'emploi. Les enfants ne peuvent souvent pas discerner les risques encourus par l'utilisation des appareils électriques. Veuillez donc faire preuve de vigilance et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – ils pourraient se blesser.
- Utilisez la possibilité offerte par la sécurité enfants.

Utilisation

- Si l'appareil présente des détériorations visibles, ne le mettez pas en marche et adressez-vous à notre service après-vente.
- Dès que vous constatez un défaut de fonctionnement, vous devez débrancher l'appareil.
- Veillez bien à ce que le cordon de branchement d'autres appareils ne se trouve pas coincé dans la porte de l'appareil. L'isolation électrique pourrait alors être détériorée.
- Si le cordon de branchement de cet appareil est détérioré, celui-ci devra être remplacé par le service après-vente.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers ou d'animaux familiers dans l'espace de cuisson.
- Ne jamais placer d'objets dans l'espace de cuisson qui pourraient constituer un danger si l'appareil était allumé de façon accidentelle. Ne pas y placer de produits ne résistant pas à la chaleur ou pouvant s'enflammer ou exploser tels que les produits de nettoyage, les aérosols pour nettoyer les fours etc.

Attention, risque de brûlures!

- L'appareil devient très chaud durant l'utilisation.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur et des gouttes d'eau peuvent s'échapper de l'appareil. En présence de vapeur dans l'appareil, ne placez pas vos mains à l'intérieur!
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Les accessoires tels que les plaques, le bac de cuisson etc. chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez par conséquent des gants de protection ou des maniques.
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer, par exemple, des travaux de nettoyage.

Attention, risque de blessures!

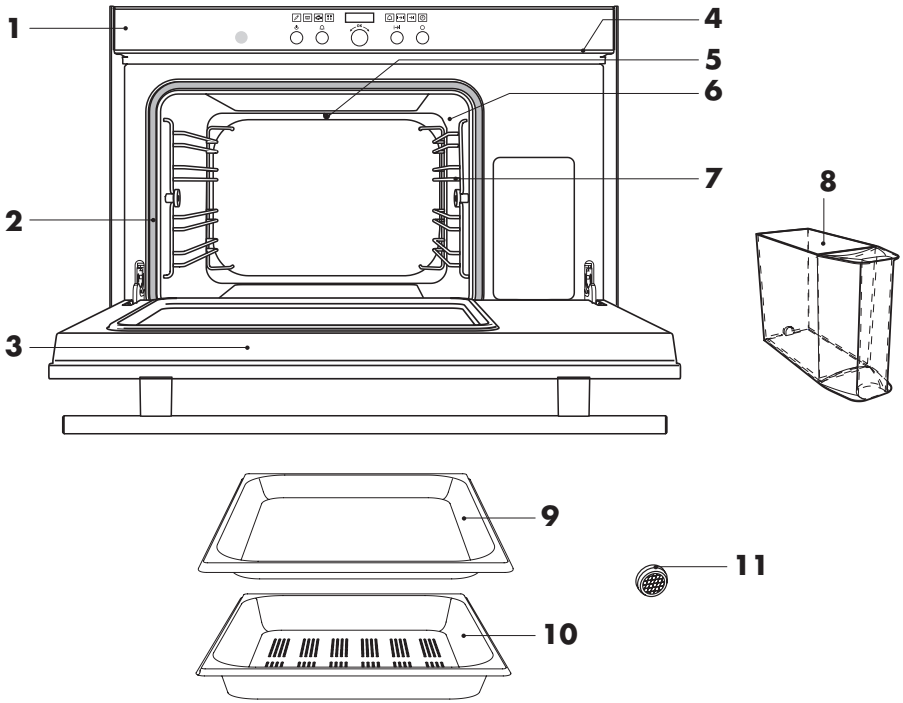
- Lorsque vous nettoyez ou utilisez l'appareil, veillez à ce que personne ne place les doigts dans les charnières de l'appareil. Sinon, il y a risque de coincement lorsque vous refermerez la porte. Soyez particulièrement vigilant en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.

Comment éviter des dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- La découpe à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque en acier inox ou le bac de cuisson perforé entraîne dans tous les cas des dommages visibles.
- Dans l'espace de cuisson, ne pas utiliser d'objets susceptibles de rouiller car cela pourrait engendrer la formation de rouille dans l'espace de cuisson.
- Ne pas utiliser de vaisselle en argent dans l'espace de cuisson.
- Après utilisation, absorber le liquide restant éventuellement sur le fond de l'espace de cuisson à l'aide d'un chiffon doux et laisser refroidir l'appareil la porte ouverte.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. N'utilisez que des chiffons modérément humides. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. L'eau pénétrant dans l'appareil peut y causer des dommages.

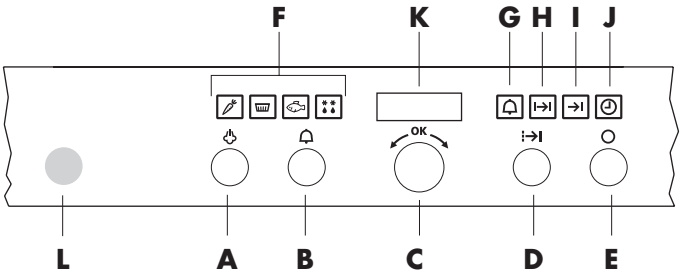
Description de l'appareil

Structure



1 Eléments de commande et d'affichage
2 Joint de la porte
3 Porte de l'appareil
4 Fente d'aération
5 Sonde de température de l'espace de cuisson
6 Entrée de la vapeur
7 Grille de guidage
8 Réservoir d'eau
9 Plaque en acier inox
10 Bac de cuisson, perforé
11 Filtres à eau (3 unités)

Eléments de commande et d'affichage



Touches

A Mode de fonctionnement
B Minuterie
C Bouton de réglage
D Durée de fonctionnement et heure d'arrêt
E Arrêt

Symboles

F Mode de fonctionnement
G Minuterie
H Durée de fonctionnement
I Heure d'arrêt
J Heure

Affichages

K Heure, température de cuisson, durée et minuterie

L Interface de communication

Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, vous devez effectuer les opérations suivantes.

- ▶ Retirez le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- ▶ Si, l'affichage 12:00 clignote, tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.
  - – Au bout de 15 secondes environ, l'affichage cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.
- ▶ Nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires.

Adaptez le cas échéant la dureté de l'eau dans les réglages utilisateur.

Généralités sur l'utilisation

Les modes de fonctionnement, la durée de fonctionnement et l'heure d'arrêt peuvent être sélectionnés par un effleurement simple ou répété de la touche correspondante.

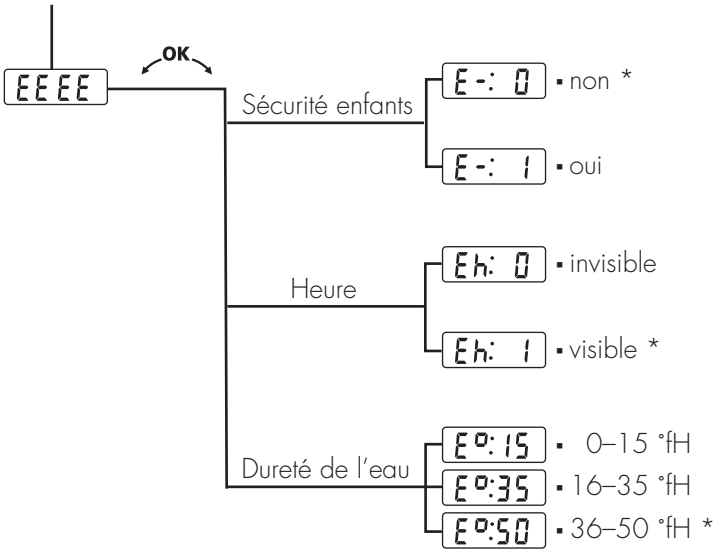
- ■ Le symbole de la fonction sélectionnée s'allume ou clignote.
- ■ Sur l'affichage, une proposition clignote.
- ■ En tournant le bouton de réglage OK, vous modifiez la valeur proposée.
- ■ En pressant le bouton de réglage OK, vous démarrez immédiatement l'appareil.
- ■ Sans pression sur le bouton de réglage, l'appareil démarre automatiquement env. 15 secondes après le dernier réglage.
- ■ D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.
- ■ En effleurant la touche ◯, vous déclenchez l'appareil.

Réglages utilisateur

Vous pouvez adapter certains réglages de l'appareil à vos besoins. La procédure est fondamentalement la même pour tous les réglages et peut être appliquée par analogie.

Le graphique ci-dessous vous donne un aperçu des réglages utilisateur possibles.

► Gardez la touche ◯ enfoncée pendant 5 secondes.



* Réglage d'usine

Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter un enclenchement involontaire de l'appareil.

Enclencher ou déclencher la sécurité enfants

- ▶ Appareil déclenché, gardez la touche ◯ enfoncée pendant 5 secondes.
  - L'affichage indique [EEEE].
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - L'affichage indique [E-: 0] pour sécurité enfants inactive.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - Dans l'affichage, [E-: 0] clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, vous faites passer l'affichage sur [E-: 1] pour sécurité enfants active.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
- ▶ Pour quitter les réglages utilisateur, effleurez la touche ◯.
  - Le réglage utilisateur sélectionné est mémorisé.

Commande avec sécurité enfants active

Lorsque la sécurité enfants est activée, la touche ⏻ est effleurée,

- un double signal acoustique retentit
- l'effleurement de la touche reste sans effet
- l'affichage indique [----].

- ▶ Alors que la sécurité enfants est active, effleurez simultanément la touche ◯ et la touche ⏻.
  - La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire comme à l'accoutumée.
  - 10 minutes après le déclenchement de l'appareil, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Les touches 🔔 et ¦→| peuvent être utilisées directement indépendamment de la sécurité enfants.

Affichage de l'heure

Sélectionnez entre

- [Eh: 0] (invisible)
- [Eh: 1] (visible)

Avec le réglage «invisible», les affichages restent sombres lorsque l'appareil est déclenché. La consommation de courant peut ainsi être réduite. Lorsque l'appareil est enclenché, l'heure est affichée.

Enclencher/déclencher l'affichage de l'heure

- ▶ Appareil déclenché, gardez la touche ◯ enfoncée pendant 5 secondes.
  - – L'affichage indique [EEEE].
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - – L'affichage indique [E-: 0].
- ▶ Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage indique [Eh: 1] pour heure visible.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - – Dans l'affichage, [Eh: 1] clignote.
- ▶ Tournez le bouton de réglage OK.
  - – L'affichage indique [Eh: 0] pour heure invisible.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
- ▶ Pour quitter les réglages utilisateur, effleurez la touche ◯.
  - – Le réglage utilisateur sélectionné est mémorisé.

Dureté de l'eau

L'appareil dispose d'un système affichant automatiquement le moment adapté pour le détartrage. Ce système peut encore être optimisé dans les foyers à eau douce (ou possédant une installation d'adoucissement) et à eau de dureté moyenne en réglant la plage correspondante dans les réglages utilisateur.

Il existe trois plages de réglage pour la dureté de l'eau

Plage	Dureté de l'eau [°fH]
douce	0,5 à 15
dureté moyenne	16 à 35
dure	36 à 50

En usine, la plage est réglée sur une eau dure.

- ▶ Appareil déclenché, gardez la touche ◯ enfoncée pendant 5 secondes.
  - – L'affichage indique [EEEE].
- ▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, confirmez.
  - – L'affichage indique [E-: 0].
- ▶ Tournez le bouton de réglage ↙OK↘ jusqu'à ce que l'affichage indique [E°:50] pour une eau dure.
- ▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, confirmez.
  - – Dans l'affichage, [E°:50] clignote.
- ▶ Tournez le bouton de réglage ↙OK↘ jusqu'à ce que la dureté de l'eau souhaitée s'affiche.
  - – L'affichage indique [E°:35] pour une eau de dureté moyenne ou [E°:15] pour une eau douce.
- ▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, confirmez.
- ▶ Pour quitter les réglages utilisateur, effleurez la touche ◯.
  - – Le réglage utilisateur sélectionné est mémorisé.

Cuire

Modes de fonctionnement

L'appareil dispose de différentes plages de température pour la cuisson à la vapeur.

Cuire à la vapeur à 100 °C

Ce réglage convient pour:

- cuisson de tous les légumes
- cuisson de riz, de céréales et de légumes secs
- cuisson de jambon, de côtelettes ou de porc «Kasseler»
- cuisson de moules
- extraction du jus des fruits
- régénération
- décongélation et cuisson simultanée de légumes

Cuire à la vapeur à 90 °C

Ce réglage convient pour:

- cuisson de desserts sensibles et de flans
- stérilisation de fruits
- régénération douce

Cuire à la vapeur à 80 °C

Ce réglage convient pour:

- Pochage et cuisson de viande (filet) et de poisson

Cuire à la vapeur à 40 °C

Ce réglage convient pour:

- décongélation d'aliments sensibles tels que la viande et le poisson
- confection de yaourts

Exemple de réglage

La procédure est expliquée pour cuire des carottes à la vapeur.
Les conseils de réglage indiquent:

Légumes (frais)		Durée min
Carottes		10–20

▶ Introduisez les carottes en morceaux dans le bac de cuisson perforé à un niveau quelconque.

Remplissez le réservoir d'eau

Remplissez uniquement le réservoir avec de l'eau potable et n'utilisez pas de bouillon, de vin ou similaires. N'utilisez pas non plus d'eau déminéralisée (filtrée) ou distillée.

- Avec tous les modes de fonctionnement un réservoir d'eau rempli doit se trouver dans l'appareil.

▶ Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère «MAX 1,25L» avec de l'eau fraîche et froide et introduisez-le dans l'ouverture prévue à cet effet.

Ajout d'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson.

Si vous devez ajouter de l'eau:

- ▶ Remplissez le réservoir de 0,5 l d'eau au maximum afin que l'eau ne déborde pas lors du pompage.

Enclencher

- ▶ En effleurant une ou plusieurs fois la touche ⏻, sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité – dans cet exemple Cuire à la vapeur à 100 °C [🥕].
  - – Le symbole [🥕] est allumé.
  - – L'affichage indique [100°].
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous démarrez immédiatement l'appareil.

Déclencher

- ▶ Effleurez la touche ◯.
  - – Le symbole [🥕] s'éteint.
  - – Avec tous les modes de fonctionnement, une élimination de la vapeur peut avoir lieu à la fin du processus.
  - – Durant cette élimination de la vapeur, la vapeur est évacuée de l'espace de cuisson vers le milieu ambiant pendant 1 minute environ. Ce processus permet d'éviter un fort échappement de vapeur à l'ouverture de la porte de l'appareil. Si vous le souhaitez, vous pouvez également ouvrir la porte de l'appareil immédiatement après la fin du fonctionnement.
  - – Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner un certain temps après le déclenchement de l'appareil.

L'appareil est totalement déclenché lorsque tous les symboles sont éteints.

- ▶ Sortez les légumes cuits de l'espace de cuisson.
- ▶ Si de l'eau s'est accumulée sur le fond de l'espace de cuisson, absorbez celle-ci à l'aide d'un chiffon doux.

Vider le réservoir d'eau

L'eau se trouvant dans le réservoir peut être très chaude.

Suite au déclenchement de l'appareil, l'eau résiduelle est repompée dans le réservoir d'eau.

▶ Après cette opération, retirez et videz le réservoir d'eau.

Si l'eau résiduelle n'est pas pompée immédiatement, la cause est la suivante: Pour des raisons de sécurité, l'eau résiduelle n'est évacuée que lorsque sa température est inférieure à 80 °C.
Vous pouvez démarrer à tout moment un nouveau mode de fonctionnement.

▶ Essuyez le réservoir d'eau et replacez-le dans l'appareil.

▶ Laissez la porte de l'appareil ouverte afin que l'espace de cuisson puisse refroidir et sécher.

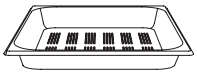
Utilisation optimale

Cuisson économique

- Evitez toute ouverture superflue de la porte durant la cuisson à la vapeur, la durée de cuisson pourrait alors s'en trouver prolongée.

Utilisation des accessoires

- La découpe à l'aide de couteaux ou de moletes sur la plaque en acier inox ou le bac de cuisson perforé entraîne dans tous les cas des dommages visibles.
- Le bac de cuisson perforé sert essentiellement à la cuisson à la vapeur de légumes frais ou congelés. Il peut également être utilisé comme support pour la régénération d'assiettes.



- La plaque en acier inox sert de bac de récupération en liaison avec la bac de cuisson perforé. Elle peut également être utilisée pour la cuisson de viandes ou de légumes dans un liquide (p.ex. choucroute ou côtelettes fumées) ou pour la régénération d'assiettes.

Fonctions de l'horloge

Les fonctions de l'horloge suivantes sont disponibles

- heure
- minuterie (vous pouvez toujours utiliser celle-ci indépendamment des autres fonctions)
- durée de fonctionnement (déclenchement contrôlé de l'appareil)
- démarrage différé (enclenchement et déclenchement contrôlés de l'appareil)

Régler et modifier l'heure

▶ Effleurez simultanément les touches 🔔 et ⁞→|.
  – L'heure réglée [10:15] et le symbole 🕘 clignotent.

▶ Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.

▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous mémorisez l'heure.

Lorsque l'appareil est déclenché, la luminosité de l'affichage de l'heure est réduite de 22 h à 6 h.

L'heure ne peut être réglée lorsque la fonction démarrage différé est en cours. Dans ce cas, un double signal acoustique retentit.

Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler

▶ Effleurez la touche 🔔.
- Le symbole [🔔] clignote.
- Dans l'affichage, clignote [0'00].

▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée.

Le réglage se fait
- par paliers de 10 secondes jusqu'à 10 minutes, p.ex. [9'50] = 9 min 50 s
- par paliers d'une minute au-delà de 10 minutes, p.ex. [1h12] = 1 h 12 min

La durée maximale est de 9 heures 59 min.

▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous démarrez immédiatement la minuterie.
- Le symbole [🔔] est allumé.
- La durée résiduelle est indiquée (si aucune durée de fonctionnement n'est réglée).

Au terme de la durée réglée,
- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant une minute
- le symbole [🔔] clignote

▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous déclenchez le signal acoustique.

Contrôler et modifier

▶ Effleurez la touche 🔔.
- Le symbole [🔔] clignote.
- La durée résiduelle qui s'écoule clignote.

▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée.

▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche 🔔.
  - – Le symbole 🔔 clignote.
  - – La durée résiduelle qui s'écoule clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée sur 0'00.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.

Durée de fonctionnement

La durée de fonctionnement est la durée pendant laquelle un mode de fonctionnement est enclenché. Lorsque la durée de fonctionnement est terminée, l'appareil déclenche automatiquement le mode de fonctionnement sélectionné.

Régler

- ▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson et sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.
- ▶ Effleurez la touche ⁞→|.
  - – Le symbole |→| clignote.
  - – Le symbole du mode de fonctionnement sélectionné est allumé.
  - – Dans l'affichage, la durée proposée pour le mode de fonctionnement sélectionné clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée souhaitée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous démarrez l'appareil.
  - – Le symbole du mode de fonctionnement sélectionné et |→| sont allumés.
  - – L'affichage indique la durée de fonctionnement qui s'écoule.

Exemple: Vous sélectionnez le mode de fonctionnement 🔧.
Vous réglez à 9 heures une durée de fonctionnement de 30 minutes.
L'appareil se déclenche à 9 h 30.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurez la touche ⁞→|.
- ▶ En tournant le bouton de réglage ↙OK↘, réglez la durée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, confirmez.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche ◯.

Durée de fonctionnement écoulée

- – Au terme de la durée de fonctionnement réglée, l'appareil déclenche automatiquement le mode de fonctionnement sélectionné.
- – Pendant une minute, un long signal acoustique retentit par intervalles.
- – Le symbole |→| clignote.
- ▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, vous déclenchez le signal acoustique.

Démarrage différé

Cette fonction vous aide lorsqu'un plat doit être prêt à une heure précise et que vous ne pouvez enclencher et déclencher vous-même l'appareil au bon moment. Pour cela, réglez la durée de fonctionnement et l'heure d'arrêt. L'appareil s'enclenche et se déclenche alors de façon différée.

Les aliments s'altérant facilement ne doivent pas rester trop longtemps à température ambiante.

Régler

- ▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson et sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.
- ▶ Effleurez la touche ⁞→|.
  - – Le symbole |→| clignote.
  - – Le symbole du mode de fonctionnement sélectionné est allumé.
  - – Dans l'affichage, la durée proposée pour le mode de fonctionnement sélectionné clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée souhaitée.
- ▶ Effleurez à nouveau la touche ⁞→|.
  - – Le symbole →| clignote.
  - – Dans l'affichage, l'heure actuelle et la durée de fonctionnement réglée clignotent.
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez l'heure d'arrêt souhaitée et différez ainsi le démarrage.

L'heure d'arrêt souhaitée peut être différée au maximum de 23 heures 59 min.

- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - – Les symboles |→| et →| sont allumés.
  - – L'appareil reste déclenché jusqu'au démarrage automatique.

Exemple: Vous sélectionnez le mode de fonctionnement ✎.
Vous réglez à 9 heures une durée de fonctionnement de 30 minutes.
Vous réglez l'heure d'arrêt à 12 h 00.
L'appareil s'enclenche à 11 h 30 et se déclenche à 12 h 00.

Contrôler et modifier

Pendant le démarrage différé, vous pouvez contrôler tous les réglages. Seule l'heure d'arrêt peut être modifiée.

- ▶ Effleurez 2 fois la touche ⋮→|.
  - – Le symbole →| clignote.
  - – Dans l'affichage, l'heure d'arrêt clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, vous pouvez modifier l'heure d'ârret.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche ◯.

Heure d'arrêt atteinte

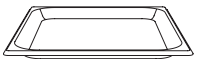
- – Au terme de la durée réglée, l'appareil se déclenche automatiquement.
- – Pendant une minute, un long signal acoustique retentit par intervalles.
- – Le symbole |→| clignote.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous déclenchez le signal acoustique.

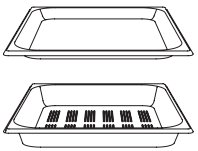
Conseils de réglage

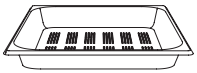
Ci-après, vous trouverez des conseils pour la préparation de plats appréciés. Les valeurs précisées pour la durée de cuisson et la température sont indicatives. En fonction du type, de la qualité, de la fraîcheur, de la taille et de la nature du met, ces valeurs peuvent varier.

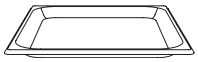
Cuire à la vapeur

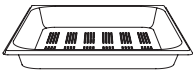
Introduire l'aliment dans l'espace de cuisson non préchauffé.

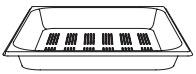
Viande		**Durée min**	**Accessoires**
Jambon (en fonction de la taille)		60–90	
Côtelettes fumées, porc Kasseler		45–60	
Saucisson		30–45	

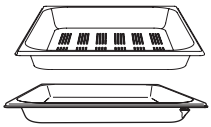
Poisson et fruits de mer		**Durée min**	**Accessoires**
Filet de poisson		10–20	
Poisson entier		20–30	
Moules			
Seiche		10–30	

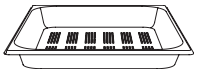
Légumes (frais)		**Durée min**	**Accessoires**
Haricots		30–45	
Chou-fleur entier			
Chou-fleur en bouquets		20–25	
Broccoli		13–17	
Fenouil en petits morceaux		20–30	
Carottes en petits morceaux		10–20	
Pommes de terre en petits morceaux		20–25	
Pommes de terre entières		30–45	
Pois mange-tout		7–15	
Chou-rave en petits morceaux	100°	15–25	
Epis de maïs		30–45	
Poivrons		8–13	
Choux de Bruxelles		25–30	
Asperges vertes		13–17	
Asperges blanches		20–25	
Epinards		7–10	
Céleri en branche		25–30	
Courgettes en petits morceaux		10–15	

Garnitures		**Durée min**	**Accessoires**
Riz + liquide		20–40	
Lentilles + liquide		20–60	
Semoule + liquide		10–15	

Desserts		**Durée min**	**Accessoires**
Flans au caramel		25–30	
Flan		20–30	
Yaourt		5–6 hrs.	

Stérilisation/Mise en bocal		**Durée min**	**Accessoires**
Cerises		30	
Poires			
Pêches			
Pruneaux			

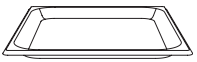
Extraction du jus		**Durée min**	**Accessoires accessoires spéciaux**
Fruits (cerises, raisin, etc.)		max. 90	
Baies (groseilles, mûres, sureau, etc.)			

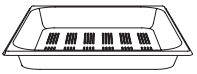
Blanchiment		**Durée min**	**Accessoires**
Légumes p.ex. haricots, petits pois, etc.		ca. 5	

Régénérer

Introduire l'aliment dans l'espace de cuisson non préchauffé.

Les indications pour renvoient à la régénération simultanée sur plusieurs niveaux.

Réchauffage		**Durée min**	**Accessoires**
Réchauffage de plats (1–2 assiettes)	90°	10–20	
Préparer de plats cuisinés surgelés	100°	selon indications	

Décongélation		**Durée min**	**Accessoires**
Spätzli, pâtes, riz	100°	ca. 20	
Légumes		selon indications	
Viande, poisson, volaille	40°	en fonction de la taille	

Nettoyage et entretien

Nettoyage extérieur

- Ne frottez en aucun cas la surface avec des produits nettoyants abrasifs ou très corrosifs ni avec des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Vous risqueriez d'endommager la surface.
- Eliminez les salissures ou les restes de produits nettoyants le plus rapidement possible. Nettoyez la surface uniquement avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, dans le sens de polissage) et essuyez-la avec un chiffon doux.

Nettoyage des accessoires

La plaque en acier inox, le bac de cuisson et les grilles de guidage peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Nettoyage de l'espace de cuisson

La sonde de température située dans l'espace de cuisson peut être légèrement endommagée.

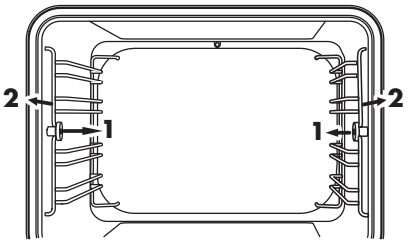
- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs comme une éponge à récurer, de la paille de fer, etc. Vous risqueriez d'endommager la surface.
- Enlevez la saleté humide en frottant si possible dans l'espace de cuisson encore tiède. Utilisez uniquement un chiffon doux humidifié d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.
- Les saletés sèches s'éliminent plus facilement en enclenchant l'appareil avec le mode de fonctionnement pendant une courte période (environ 30 minutes) avant le nettoyage. Les saletés sont alors ramollies.

Les taches bleuâtres de buée et de calcaire s'éliminent sans difficulté à l'aide d'un produit nettoyant légèrement acide ou d'un peu d'acide citrique.

Pour un nettoyage plus aisé de l'espace de cuisson, différents éléments peuvent être retirés en quelques gestes.

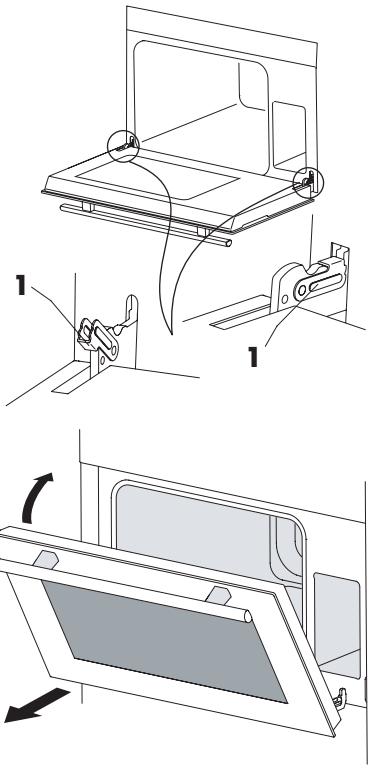
Retirez la grille de guidage

- Dévissez les écrous moletés **1** à l'avant sur les grilles de guidage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Tirez la grille de support **2** latéralement en l'éloignant de la vis et la retirez par l'avant.



- Pour le montage, introduisez la grille de guidage dans les orifices de la paroi arrière de l'espace de cuisson et la placez sur la vis. Vissez les écrous moletés **1** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la vis jusqu'à la butée.

Retirer la porte de l'appareil

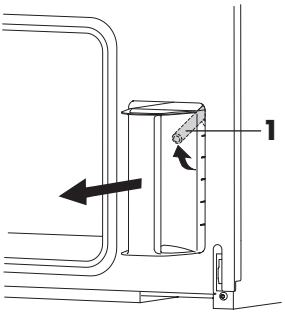


- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- ▶ Aux deux charnières, rabattre totalement vers les bas les étriers **1** à l'avant.
- ▶ Fermez la porte de l'appareil de sorte à pouvoir l'extraire par le haut.
- ▶ Pour la mise en place, introduisez les deux charnières à l'avant dans l'ouverture.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et relever vers l'arrière les étriers **1**.

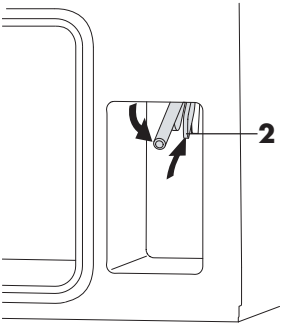
Remplacer le filtre à eau

Avec le temps, le filtre à eau peut s'obstruer en raison des impuretés ou des particules de calcaire naturellement présentes dans l'eau.

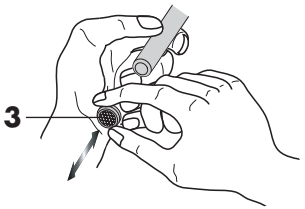
Si le filtre à eau est obstrué, le système pompe trop peu d'eau dans le chauffe-eau.
– Dans ce cas, l'affichage indique [H 2] alors que le réservoir d'eau est rempli.



► Retirer le réservoir d'eau.
  – Le bras pivotant **1** monte vers le haut.



► Sur la partie arrière **2**, appuyer sur le bras pivotant.
  – Le bras pivotant s'abaisse à nouveau.



► Maintenir d'une main le bras pivotant.

► Retirer de l'autre main le filtre à eau **3**.

► Enfoncer précautionneusement le nouveau filtre à eau sur le bras pivotant.

Détartrage

A chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur en fonction de la dureté locale de l'eau (c'est-à-dire de la teneur en calcaire de l'eau). Un système situé dans l'appareil détecte automatiquement quand un détartrage s'avère nécessaire.

– Dans l'affichage, [A 10] clignote.

L'intervalle de détartrage varie en fonction de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Avec 4 × 30 minutes de cuisson à la vapeur par semaine, il convient de détartrer comme suit en fonction de la dureté de l'eau:

Dureté de l'eau	Détartrage au bout d'environ
douce	18 mois
dureté moyenne	9 mois
dure	6 mois

L'ensemble du processus de détartrage dure env. 45 minutes.

Nous vous recommandons de réaliser le détartrage dès l'apparition de l'affichage. Si vous ne détartrez pas l'appareil, vous risquer d'altérer le fonctionnement et d'endommager l'appareil.

Produit de détartrage Durgol Swiss Steamer

Le produit de détartrage contient des acides extrêmement efficaces. Eliminer immédiatement les éclaboussures éventuelles avec de l'eau.

Pour le détartrage, utilisez uniquement le détartrant conçu spécialement pour cet appareil – que vous pouvez acheter en droguerie. Ce produit permet un détartrage professionnel et doux de votre appareil.

Les produits détartrants du commerce ne conviennent pas car ils peuvent contenir des additifs générant de la mousse ou ne pas être assez efficaces.

En cas d'utilisation d'un autre produit de détartrage, celui-ci risque éventuellement:

- de trop mousser dans l'espace de cuisson
- de détartrer insuffisamment le chauffe-eau
- d'endommager l'appareil dans les cas extrêmes

Procéder au détartrage

Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible d'interrompre le détartrage après le démarrage.

Le détartrage peut être effectué porte ouverte ou fermée. L'appareil doit être déclenché.

- ▶ Pressez simultanément les touches ⏻ et ¦→|.
  - – Dans l'affichage, [CAPr] clignote.
  - – Dans l'affichage, [H 5] clignote alors.
- ▶ Retirez et videz le réservoir d'eau. Versez la totalité du contenu du détartrant spécial non dilué.
- ▶ Remettez en place le réservoir d'eau.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - – L'affichage indique [CA 1].
  - – L'appareil est alors en phase de détartrage pendant environ 30 minutes.
  - – Dans l'affichage, [H 2] clignote alors.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau, videz le détartrant et remplissez le réservoir de 1,2 l d'eau froide.
- ▶ Remettez en place le réservoir d'eau.
  - – L'affichage indique [CA 2].
  - – L'appareil se trouve en phase de rinçage.

- ▶ Dès que [H 2] clignote sur l'affichage, retirez le réservoir d'eau, videz l'eau et remplissez le réservoir de 1,2 l d'eau froide.
- ▶ Remettez en place le réservoir d'eau.
  - – [CA 2] reste indiqué ou [CA 3] est indiqué sur l'affichage.

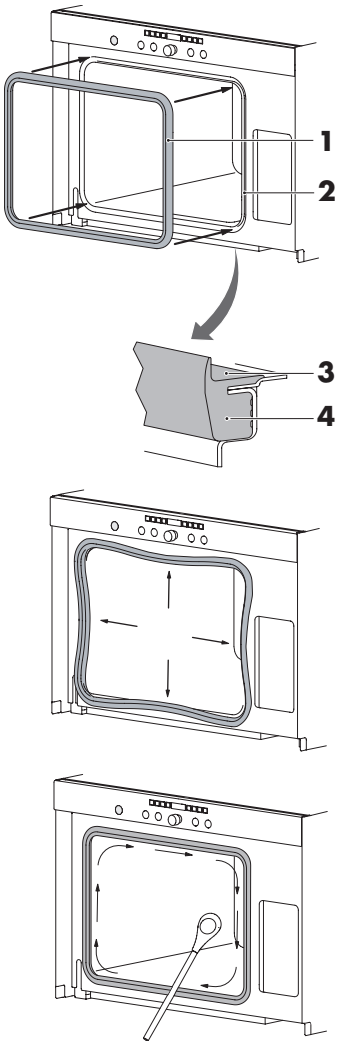
Selon le degré d'encrassement du liquide pompé, d'autres rinçages doivent être réalisés.

  - – [CA 2] ou [CA 3] clignote sur l'affichage.
- ▶ Lorsque l'affichage indique [End], retirez le réservoir d'eau, videz-le et séchez-le.
  - – Le message [End] s'éteint et l'heure est à nouveau visible.

Joint de la porte

Un joint de porte endommagé peut être remplacé comme suit.

- ► Pour simplifier l'opération, retirez préalablement la porte de l'appareil.
- ► Otez le joint de porte endommagé **1** et nettoyez l'encadrement du joint **2**.
- ► Pressez le nouveau joint **1** aux quatre coins dans l'encadrement **2**. Veillez à ce que la partie plus étroite **3** du joint soit pressée au-dessus du cadre. Seule la partie la plus épaisse **4** doit se trouver dans l'encadrement du joint **2**.
- ► Fixez le joint au milieu des quatre côtés.
- ► Pressez alors le joint sur tout le pourtour tous les 3 cm environ de sorte à ce qu'il soit réparti le plus uniformément possible sur l'encadrement.
- ► A l'aide d'un objet arrondi solide – p.ex. le manche d'une cuillère en bois – passez sur le joint avec une légère pression afin que celui-ci soit bien réparti dans l'encadrement.
- ► Remettez en place la porte de l'appareil.



Comment éliminer des dérangements soi-même

Que faire lorsque ...

... sur l'affichage [A 10] clignote

Cause possible	Remède
■ Le générateur de vapeur de l'appareil est entartré.	► Démarrer le programme de détartrage.
■ Le filtre à eau peut être partiellement obstrué.	► Si le dernier détartrage a été réalisé il n'y a pas très longtemps, remplacer le filtre à eau et lancer le détartrage.

... l'affichage indique [CAPr] / [CA 1] / [CA 2] ou [CA 3]

■ Ces messages apparaissent pendant le détartrage:

[CAPr] démarrage du programme de détartrage

[CA 1] phase de détartrage

[CA 2] 1re phase de rinçage

[CA 3] 2e phase de rinçage

… l'affichage indique [CA -]

Cause possible	Remède
■ La touche ◯ a été pressée pendant le détartrage lors de la phase [CA 1].	– L'appareil passe automatiquement aux phases de rinçage au bout d'une courte durée. ► Lorsque l'affichage [H 2] apparaît, remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche. – La phase de rinçage se poursuite automatiquement.

Dans ce cas, le détartrage ne s'est pas déroulé correctement et il doit être répété en totalité.

… sur l'affichage [F xx] clignote

Cause possible	Remède
■ Diverses situations peuvent entraîner un message «F».	► Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche ◯. ► Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ► Rétablir l'alimentation électrique. ► Si le message s'affiche à nouveau, noter le numéro d'erreur, puis interrompre l'alimentation électrique. ► Appeler le service.

… sur l'affichage H 1 clignote

Cause possible	Remède
■ Le réservoir d'eau n'est pas en place.	▶ Mettre en place le réservoir d'eau rempli.

… sur l'affichage H 2 clignote

Cause possible	Remède
■ Le réservoir d'eau ne contient pas d'eau.	▶ Remplir le réservoir d'eau et le mettre en place dans l'appareil.
■ Lors du détartrage.	▶ Changement d'eau nécessaire.
■ Le filtre à eau est obstrué.	▶ Remplacer le filtre à eau.

… sur l'affichage H 3 clignote

Cause possible	Remède
■ La porte de l'appareil est ouverte.	▶ Fermer la porte de l'appareil.

… sur l'affichage H 5 clignote

Cause possible	Remède
■ Le détartrage a été lancé sans que le réservoir d'eau ait été rempli du détartrant appareil.	▶ Remplir le contenu du flacon de détartrant appareil non dilué dans le réservoir d'eau et introduire ce dernier dans l'appareil.

… sur l'affichage [H 11] clignote

Cause possible	Remède
■ Utilisation d'un produit détartrant inadapté. ■ Retard dans le détartrage.	► Procéder à un nouveau détartrage à l'aide du détartrant prescrit. ► Si cet affichage persiste après plusieurs détartrages, appeler le service après-vente.

… sur l'affichage [H 12] clignote

Cause possible	Remède
■ Le générateur de vapeur est encore rempli d'eau. Le détartrage n'est pas encore possible.	► Avant le détartrage, l'eau doit commencer par être repompée dans le réservoir d'eau.
■ Pour des raisons de sécurité, l'eau présente dans le générateur de vapeur n'est pompée que lorsque sa température est inférieure à 80 °C.	► S'il reste encore assez d'eau froide dans le réservoir d'eau, celle-ci est pompée automatiquement dans le générateur de vapeur. L'eau est ainsi refroidie dans le générateur de vapeur. ► S'il ne reste plus assez d'eau froide dans le réservoir d'eau, il faut attendre le refroidissement autonome du générateur de vapeur (cela peut prendre jusqu'à 30 minutes). L'appareil peut néanmoins être utilisé.

… l'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent sombres

Cause possible	Remède
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	► Changez le fusible. ► Enclenchez de nouveau le coupe-circuit automatique.
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	► Appelez le service.
■ Interruption de l'alimentation électrique.	► Contrôlez l'alimentation électrique.

… des bruits peuvent être entendus durant le fonctionnement

Cause possible	Remède
■ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant l'ensemble du fonctionnement (p.ex. par le pompage du générateur de vapeur).	Ces bruits sont normaux. Vous ne devez rien entreprendre.

… l'eau n'est pas pompée pendant un long moment après la fin de la cuisson

Cause possible	Remède
■ Pour des raisons de sécurité, l'eau se trouvant dans le générateur de vapeur n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous de 80 °C.	► S'il y a encore suffisamment d'eau froide dans le réservoir d'eau, celle-ci s'écoulera automatiquement dans le générateur de vapeur. Le générateur de vapeur est ainsi refroidi. ► S'il n'y a plus suffisamment d'eau froide dans le réservoir d'eau, il faut attendre que le générateur de vapeur refroidisse de lui-même (cela peut durer jusqu'à 30 minutes). Vous pouvez continuer de travailler sans problème.

A la suite d'une coupure de courant

A la suite d'une coupure de courant, 12:00 clignote dans l'affichage de droite.

Régler l'heure

► Effleurez simultanément les touches 🔔 et ⁞→|.

► En tournant le bouton de réglage OK, réglez l'heure.

► En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.

■ Les réglages utilisateur sont conservés.

■ Si une coupure de courant a lieu pendant le Détartrage:

► Tournez ou effleurez le bouton de réglage OK.

– Le Détartrage est poursuivi automatiquement avec la reprise de la phase interrompue.

Trucs et astuces

Pour la cuire à la vapeur

Avec [🖉] et [100°], il est possible de cuire plusieurs aliments simultanément. Ainsi, vous pouvez par exemple préparer simultanément du riz ou des légumes secs en même temps que des légumes dotés d'une durée de cuisson similaire, ce qui vous permet d'économiser de l'énergie et de la vaisselle.

Les céréales (p.ex. le riz ou le millet) et les légumes secs (p.ex. les lentilles ou les haricots) peuvent être cuits directement dans un plat de service adapté avec la quantité de liquide requise.

Aliment	**Poids aliment**	**Ajout de liquide approx. (selon la consistance souhaitée)**
Riz	100 g	1½ dl (eau salée, bouillon, etc.)
Millet	100 g	1½–2 dl
Semoule	100 g	2–3 dl
Lentilles	100 g	2–3 dl
Haricots	100 g	3 dl

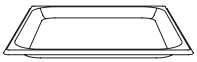
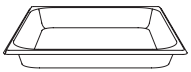
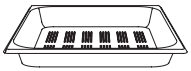
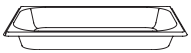
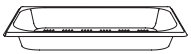
Pour la cuisson à la vapeur dans le bac de cuisson perforé, l'introduction de la plaque en acier inox permet de réduire la condensation et l'encrassement sur le fond de l'espace de cuisson.

Il est recommandé de saler les légumes seulement après la cuisson à la vapeur.

Accessoires et pièces de rechange

Pour vos commandes, veuillez indiquer le n° du modèle et la désignation précise.

Accessoires

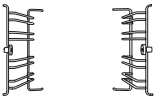
		Longueur × Largeur × Hauteur [mm]
Plaque en acier inox non perforé ⅔ GN		354 × 325 × 20
Bac de cuisson non perforé, en acier inox ⅔ GN		354 × 325 × 40
Bac de cuisson perforé, en acier inox ⅔ GN		354 × 325 × 40
Bac de cuisson non perforé avec rigole, en acier inox ⅔ GN		354 × 325 × 40
Grille		354 × 325 × 23
Tôle en acier inox non perforé ⅓ GN		177 × 325 × 20
Bac de cuisson non perforé, en acier inox ⅓ GN		177 × 325 × 40
Bac de cuisson perforé, en acier inox ⅓ GN		177 × 325 × 40
Livre de recettes		

Les dimensions des accessoires correspondent à la Gastronorme ⅔ GN ou ⅓ GN.

Pièces de rechange

Filtres à eau (3 unités)

Grille de guidage gauche / droite



Ecrou moleté

Réservoir d'eau

Joint de la porte

Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

	55 cm	**60 cm**
Hauteur:	37,8 cm	37,8 cm
Largeur:	54,8 cm	59,6 cm
Profondeur:	55,1 cm	55,1 cm
Poids:	27 kg	27 kg

Raccordement électrique

Tension de raccordement:	230 V~ 50 Hz
Puissance:	Valeur de raccordement 2200 W
Fusible:	10 A

Puissance de chauffe

Générateur de vapeur:	2000 W
Chauffage par le sole:	140 W

Concept de sécurité

Aussi longtemps que l'alimentation électrique est assurée, l'appareil reste sous la surveillance de sa commande électronique. Les dérangements sont indiqués sur l'affichage.

Remarque générale

Quantité de chargement maximum 2 kg

Elimination

Emballage

- Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récuperation et la réutilisation de ce produit.

Notes

Index

A

Accessoires 48
  Commander..... 55
Affichages..... 10
  Information A..... 41
  Information F 42
  Informations CA..... 41
  Informations H 43
Ajouter de l'eau..... 18
Avant la première mise en service... 5

B

Blanchiment..... 30
Brèves instructions 56

C

Caractéristiques techniques..... 50
Centre de service 55
Commandes..... 55
Concept de sécurité 50
Conseils de réglage..... 27
Consignes de sécurité
  Avant la première mise en service..... 5
  Si vous avez des enfants 6
  Utilisation 7
  Utilisation conforme à l'usage prévu 6
Contrat d'entretien 55
Coupure de courant..... 46
Cuire..... 16
Cuire à la vapeur 16, 27, 47
Cuisson économique 19

D

Déclencher 18
Décongélation..... 31
Démarrage différé..... 25
Dérangements 41, 55
Description de l'appareil 9
Désinstallation 51
Desserts 29
Détartrage..... 36
  Coupure de courant..... 46
  Procéder..... 38
Dimensions extérieures 50
Durée de fonctionnement..... 23
Dureté de l'eau..... 15

E

Eléments d'affichage 10
Eléments de commande 10
Elimination..... 51
Emballage..... 51
Enfants..... 6
Entretien..... 32
Exemple de réglage 17
Extraction du jus 30

F

Filtre à eau 35
Fruits de mer 27

G

Garnitures 29

H

Heure
  Affichage..... 14
Horloge 21

J
Joint de la porte 40

L
Légumes 28

M
Message d'erreur 42
Minuterie 22
Mise en bocal 29
Mise en service..... 5
Modes de fonctionnement..... 16

N
Nettoyage 32
Nettoyage de l'espace de cuisson..... 33
Nettoyage extérieur 32

P
Pièces de rechange 49
Commander 55
Pochage..... 16
Poisson..... 27
Produit de détartrage 37
Puissance de chauffe 50

Q
Questions 55

R
Raccordement électrique 50
Réchauffage 31
Régénérer 31
Réglages utilisateur 12
Régler l'heure..... 21
Remplir
Réservoir d'eau..... 17

S
Sécurité 51
Sécurité enfants..... 13
Service de réparation..... 55
Stérilisation..... 29
Symboles 2, 10

T
Touches..... 10
Trucs et astuces 47

U
Utilisation..... 11
Utilisation des accessoires..... 20

V
Viande 27

Service de réparation

Le chapitre 'Comment éliminer soi-même des pannes' vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement.
Vous économisez ainsi les services d'un monteur et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN		Appareil	

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil.
  - – La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le Centre de service de FORS SA le plus proche avec un téléphone fixe sur le lieu de l'appareil au numéro de téléphone gratuit 0800 55 46 50.

Questions, commandes, contrat d'entretien

Pour les questions et les problèmes d'ordre administratif ou technique ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Studen, tél. 032 374 26 26.
Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

Brèves instructions

Veuillez d'abord lire les consignes de sécurité de ce mode d'emploi!

Régler l'heure

- Effleurez simultanément les touches 🔔 et ⁞→|.
- En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, réglez l'heure.
- En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, confirmez.

Sélectionnez le mode de fonctionnement

- Effleurez la touche ⏻ jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'affiche.
- En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, confirmez.

Déclencher l'appareil

- Effleurez la touche ◯.

Régler la minuterie

- Effleurez la touche 🔔.
- En tournant le bouton de réglage ↙OK↘, réglez la durée.

FORS AG/SA
Schaftenholzweg 10
2557 Studen
Tél. 032 374 26 26, Fax 032 374 26 70
Centre de service: Tél. 0800 55 46 50

J696.081-0